



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Código: SP-02

Fecha Vigencia: 01/03/2020

Revisión #: 04

Página 1 de 4

PRODUCTO	LANGOSTINO SIN CABEZA CONGELADO A BORDO
MARCA	VERAZ
ELABORADOR	B/C VALIENTE I (SENASA Nº 2759) B/C VALIENTE II (SENASA Nº 2757)
ORIGEN	Argentina. Zona FAO 41
FORMATO	Peso Neto: 12 Kg (6 x 2 Kg)

PROCESO DE ELABORACIÓN	<p>Recepción de Material de Empaque: se y se controlan las leyendas de alergenos.</p> <p>Preparación de solución sulfitada: se prepara la solución sulfitada con agua de mar y aditivo antimelanósico en las dosis recomendadas.</p> <p>Captura: El langostino es capturado utilizando redes de arrastre y subido a cubierta</p> <p>Recepción y descarga en tolva.</p> <p>Selección y llenado de cajones.</p> <p>Lavado: por inmersión del canasto en una bacha de acero inoxidable lleno de agua. Dependiendo de la suciedad que puede llegar a contener (principalmente arena) se realizan más inmersiones sucesivas. El agua contenida en la bacha se cambia regularmente.</p> <p>Sulfitado: próximamente se procede a sumergirlos en una solución de sulfito por un período no menor a 60 segundos.</p> <p>Clasificación y empaque: los langostinos en los canastos son llevados a las dos mesas de clasificado manual donde el operario coloca las piezas aptas para envasar como entero en fondos con lámina de polietileno, y se descartan a canastos colocados bajo las mesas las piezas que serán destinadas a descabezado.</p> <p>Descabezado: se descabeza las piezas enteras y se clasifican.</p> <p>Pesado: los estuches completados se pesan y se dan vuelta para que el producto final presente el dorso al abrirlo.</p> <p>Congelado: los estuches se congelan en túneles estáticos aproximadamente en dos horas y media a tres horas de congelación y temperatura inferior a -18 °C.</p> <p>Tapado y enmascado: Los estuches se tapan y colocan en cajas de cartón que se encintan y se llevan a bodega para su almacenamiento.</p> <p>Almacenamiento en bodega: las cajas de langostinos son almacenadas en la bodega del buque en condiciones óptimas de temperaturas de congelación (menores a -18°C).</p> <p>Descarga en puerto y traslado a cámara</p>
PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PCC1: RECEPCION DE MATERIAL DE EMPAQUE
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	<p>En el circuito comercial el producto debe mantenerse congelado por debajo de -18 °C, bajo estas condiciones la durabilidad es de 24 meses.</p> <p>De acuerdo a las condiciones de conservación doméstica, la durabilidad del producto es la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">• - 18°C (freezer): hasta la fecha de vencimiento• - 4°C (congelador): 3 días• 4°C (refrigerador) : 24 hs <p>El producto una vez descongelado debe consumirse dentro de las 24 horas y no debe volver a congelarse.</p>
INGREDIENTES	<u>Langostino (crustáceo)</u> , Antioxidante: E223 (<u>sulfito</u>)



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Código: SP-02

Fecha Vigencia: 01/03/2020

Revisión #: 04

Página 2 de 4

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Peso Neto	2 kg	1,5% ¹	Control manual con balanza electrónica.
Caja máster peso neto	12 kg	1,5% ¹	Control manual con balanza electrónica.
Caja máster peso bruto	14 kg	1,5% ¹	Control manual con balanza electrónica.
Talla (piezas por kilo)	C1: 30 - 55 ppk C2: 56 - 100 ppk CM: Sin clasificar	Max 15%	Control manual con balanza electrónica.
Glaseo	0%	0%	N/A
Sulfitos residuales (ppm)	10 < x < 100		Semicuantitativo Alert® Método de Vries
Plomo	< 0.5 mg/kg	N/A	HPLC
Cadmio	< 0.5 mg/kg	N/A	HPLC
Mercurio	< 0.5 mg/kg	N/A	HPLC

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Óptimo	Límite	Rechazo
Color	Rosado o anaranjado	Rojo, poco brillo	Sin brillo, manchas negras (melanosis)
Olor	Fresco a mar y algas	Olor intenso	Fuerte olor amoniacial
Sabor	Suave, sui generis	Leve amoniacial	Fuerte amoniacial

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Valor	Tolerancia	Método de análisis
Recuento de Aerobios Totales a 30° C (UFC/g)	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁶	ISO 4833:1991
Recuento de Enterobacterias (UFC/g)	1 x 10 ³	1 x 10 ³	ISO 21528 – 2:2004
Recuento de Escherichia Coli (UFC/g)	<10	<100	ISO 16649 - 2
Investigación de Salmonella (UFC/ 25 g)	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g	ISO 6579:2002
Recuento de Estafilococos Coagulasa Positiva (UFC/g)	<10	<100	ISO 6888 – 1 : 1999

DEFECTOS

Parámetro	Tolerancia (% P/P)
Melanosis (puntos negros visibles)	0*
Roto (falta de timón, de patas o cáscara)	En C1/C2: hasta 5% En CM: hasta 30%
Trozos	5
Arena y/o fango	5
Color (desvíos de color óptimo)	5
Olor (desvíos del olor óptimo)	5

PS: (*) definición = 1 o más puntos negros de al menos 2 mm o Concentración de pequeñas manchas

¹ Tolerancia en menos.



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Código: SP-02

Fecha Vigencia: 01/03/2020

Revisión #: 04

Página 3 de 4

ALERGENOS

ALERGENOS	Presencia como ingrediente	Presencia por contaminación
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

VIDA ÚTIL

PROPIEDAD	VALOR	FORMA DE INDICARLO	UBICACIÓN EN EL ENVASE
DURABILIDAD DEL PRODUCTO	24 meses a partir de la fecha de congelación	Consumir preferentemente antes de: dd/mm/aaaa	Etiqueta autoadhesiva sobre envase primario e impresión con marcador sobre secundario
LOTE DE FABRICACIÓN	VV/AA (Ejemplo: 08/16)	VV: Número de la marea AA: Año de la marea	Etiqueta autoadhesiva sobre envase primario e impresión con marcador sobre secundario.

ENVASADO Y ROTULACIÓN

	Plano	Dimensiones
		Largo: 303 mm Ancho: 204 mm Alto: 53 mm
Etiqueta envase primario: Papel térmico con adhesivo.	<p>Fecha de elaboración / Production date: Data di elaborazione : 01/01/20 Data de fabricação / Date d' élaboration :</p> <p>Consumir preferentemente antes de : Best if used before : 01/01/22 Consumare preferibilmente entro de : Consumir de preferencia antes de : A consommer de préférence avant:</p> <p>Langostino Cola Headless Shrimp Lote / lot / lotto : 01/20 C1 30/55 PPK</p> <p>B/C VALIENTE I SENASA N°: 2759/101565/2 INDUSTRIA ARGENTINA</p>	Ancho: 70 mm Alto: 40 mm



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Código: SP-02

Fecha Vigencia: 01/03/2020

Revisión #: 04

Página 4 de 4

<p>Envase secundario: Caja de cartón corrugado impreso.</p>		
--	--	--

Aceptación del cliente
Firma y sello: